

Restaurant scolaire

Menus du Lundi 7 au 11 Janvier 2019



Lundi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Potage de légumes

Lasagnes bolognaise

Crème dessert

Fruit

Mardi

Rosette*

Aiguillette de poulet à la moutarde

Haricots verts

Fromage fondu

Riz au lait

Mercredi

Céleri rémoulade

Colombo de porc*

Pommes röstis

Fromage blanc nature

Confiture coupelle

Jeudi

Taboulé

Nuggets de blé et stick ketchup

Gratin de choux fleurs

Brie à la coupe

Compote

Vendredi

Salade verte

Poisson mariné huile d'olive et citron vert

Riz

Suisse arôme

Galette des rois

Les groupes d'aliments :



* Présence de porc

Nos salades :

Taboulé : Semoule de blé, tomate, poivron, citron, assaisonnement.

Nos plats :

Gratin de choux fleurs : choux fleurs, sauce béchamel (farine, matière grasse et lait), fromage râpé, sel et poivre.

Nos sauces :

Sauce moutarde : moutarde, crème fraîche, oignon, bouillon de volaille, vin blanc, roux, sel et poivre.

Sauce colombo : carotte, oignon, colombo, fond de veau, roux, sel et poivre.



L'Épiphanie

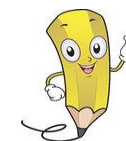


A l'épiphanie, la tradition veut que pour le "Jour des rois", nous partageons un gâteau appelé galette. Quel régal !

Selon la région, il s'agit soit d'un gâteau feuilleté à la frangipane soit d'un gâteau brioché. Dans cette galette est dissimulée une fève. Celui qui mange la part contenant la fève est déclaré roi. La coutume veut que le plus jeune de la famille se glisse sous la table pour désigner qui aura quelle part. Ainsi, personne ne peut tricher.

On pose ensuite une couronne sur la tête du roi qui doit alors choisir sa reine (ou le contraire).
Vive le roi ! Vive la reine !





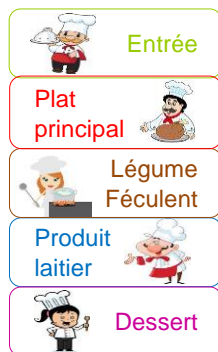
Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Penne à la napolitaine

Grignottine de porc sauce au poivre*

Carottes braisées

Emmental

Fruit

Salade de blé provençal

Escalope viennoise

Petit-pois

Yaourt brassé

Madeleine marbré

Betterave nature

Omelette

Haricots beurre persillé

Semoule au lait

Fruit

Radis beurre

Poisson poêlé au beurre

Courgettes à la tomate

Suisse arôme

Eclair vanille

Concombre nature

Hachis parmentier

Bûche de mélange

Fruit



Les groupes d'aliments :



* Présence de porc

Nos salades :

Penne à la napolitaine : penne, tomate, courgette, olive noire, vinaigrette moutardée.

Salade de blé provençal : blé, carotte, tomate, poivron rouge, olive noire, vinaigrette moutardée.

Nos plats :

Hachis parmentier : boeuf haché, purée à base de flocon de pommes de terre contenant du lait, oignon, fond de veau.

Nos sauces :

Sauce au poivre : poivre vert, poivre gris, échalote, vin blanc, roux, fond de veau.

L'histoire du hachis Parmentier

Le Hachis Parmentier doit sa création et son nom au pharmacien Antoine-Augustin Parmentier qui, convaincu que la pomme de terre peut combattre efficacement la famine, la propose à Louis XVI.

Après un voyage en Irlande, Parmentier découvre la pomme de terre et ses vertus médicinales importantes (transit intestinal, circulation sanguine, ...).

Après son audience auprès du roi, il donne naissance à la recette du Hachis Parmentier pour lutter contre la famine.

Mais les paysans se refusent à cultiver ce légume qui poussait dans la terre et par conséquent est l'oeuvre du diable. Il a alors un stratagème: le roi sur les conseils de Parmentier fait planter un grand champ de pomme de terre et le fait garder jour et nuit. Les gens croient alors à quelque chose de précieux et la nuit volent les tubercules.

Voilà comment se fit connaître la pomme de terre en France.



Restaurant scolaire

Menus du Lundi 21 au 25 Janvier 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Créole	Vendredi
Entrée	Œuf dur + Stick mayonnaise	Potage de potiron	Carottes râpées vinaigrette	Cœur de scarole	Friand au fromage
Plat principal	Filet de poulet au jus	Poisson pané	Bœuf bourguignon	Saucisse façon rougail*	Rôti de dinde
Légume Féculent	Ratatouille	Lentilles	Purée de céleri	Riz	Gratin épinards et pommes de terre
Produit laitier	Gouda	Fromage blanc sucré	Camembert	Petit moulé AFH	Yaourt vanille
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Compote	Tarte à la noix de coco	Fruit
Les groupes d'aliments :	Fruits et légumes	Viandes, poissons œufs	Céréales, légumes secs	Matières grasses cachées	Produits laitiers
				Produits laitiers	Produits sucrés



* Présence de porc

Nos garnitures :

Purée de céleri : céleri rave, purée de pommes de terre à base de flocons de pommes de terre contenant du lait, margarine, sel et poivre.

Gratin épinards et pommes de terre : épinards, pommes de terre, sauce béchamel (farine, matière grasse, lait), fromage râpé.

Nos sauces :

Sauce bourguignon : carotte, oignon, vin rouge, bouillon de boeuf, roux, fond de veau, sel et poivre.

Sauce rougail : concassé de tomate, oignon, concentré de tomate, ail, curcuma, piment, ciboulette, fond de veau, roux.

L'info plus : le chocolat !

Le cacao et le chocolat sont devenus pour nous des friandises courantes mais il n'en a pas toujours été ainsi. Depuis ses origines en Amérique du Sud, le cacao a une longue histoire.

La légende veut que le dieu Serpent à plumes, récompensa l'acte héroïque, le courage et la fidélité d'une princesse aztèque en donnant à son peuple le cacaoyer: cette princesse dont le mari était parti défendre les frontières de l'empire, fut tuée pour avoir refusé de révéler l'endroit où se cachait le trésor de son peuple.

Aujourd'hui, le chocolat est un ingrédient populaire utilisé dans de nombreuses confiseries, glaces, biscuits, tartes, gâteaux et desserts.

Miam !!!





Restaurant scolaire

Menus du Lundi 28 Janvier au 1er Février 2019



C'est la Chandeleur

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Mortadelle*	Piémontaise	Macédoine mayonnaise	Potage de légumes	Betterave nature
Plat principal	Galopin de veau sauce milanaise	Escalope de dinde à la crème	Couscous (haut de cuisse de poulet)	Grignottine de porc marengo*	Poisson meunière
Légume Féculent	Salsifis persillés	Haricots plats	Semoule	Pommes rösti	Julienne de légumes
Produit laitier	Fromage fondu	Emmental	Flan nappé caramel	Suisse arôme	Edam
Dessert	Crème chocolat	Compote	Fruit	Fruit	Crêpe chandeleur

Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- * Présence de porc
- Céréales, légumes secs
- Matières grasses cachées
- Produits laitiers
- Produits sucrés

Nos salades :
Piémontaise : pommes de terre, cornichon, oeu, tomate, mayonnaise.

Nos garnitures :
Julienne de légumes : carotte, courgette, céleri rave, chou-fleur, margarine, sel et poivre.

Nos sauces :
Sauce milanaise : carotte rondelle, concassé de tomates, oignon, concentré de tomate, thym, bouillon de volaille, roux, sel et poivre.
Sauce crème : crème fraîche, oignon, carotte, vin blanc, bouillon de volaille, roux, sel et poivre.
Sauce marengo : oignon, persil, carotte, concentré de tomate, vin blanc, fond de veau, roux, sel et poivre.

La Chandeleur !

Le 2 février, c'est la Chandeleur, appelée aussi la Fête des Chandelles. Tous les ans, la tradition veut que l'on cuisine plein de délicieuses crêpes à déguster avec famille et copains. Mais d'où vient cette bonne tradition ?

La Chandeleur se fête le 2 février, soit 40 jours après Noël. A l'origine, à l'époque des Romains, il s'agissait d'une fête en l'honneur du dieu Pan. Toute la nuit, les habitants parcouraient les rues de Rome en agitant des flambeaux.

Ensuite, une autre tradition a vu le jour : celle des crêpes. Celui qui retourne sa crêpe avec adresse, qui ne la laisse pas tomber à terre ou qui ne la rattrape pas sous une forme navrante, celui-là aura du bonheur jusqu'à la Chandeleur prochaine. Il ne reste qu'à déguster !! Humm !!!



Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.
 Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de boeuf est d'origine française.
 Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



Restaurant scolaire

Menus du Lundi 4 au 8 Février 2019



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Taboulé oriental

Haché de bœuf sauce provençale

Poêlée campagnarde (hv hb car aub oig)

Suisse sucré

Fruit

Nouvel an Chinois

Samoussa au poulet

Sauté de porc au caramel*

Riz à la chinoise

Carré frais

Beignet pomme

Carottes râpées vinaigrette

Blanquette de dinde à la crème

Pommes vapeur

Crème vanille

Fruit

Cœur de scarole

Pané fromager

Carottes braisées

Yaourt arôme

Galette bretonne

Rosette*

Poisson mariné huile d'olive et citron vert

Choux fleurs persillés

Brie à la coupe

Compote

Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons, œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés

Nos salades :

Taboulé oriental : semoule, poivron rouge et vert, tomate, raisin, menthe, jus de citron, huile de colza et huile d'olive, sel et poivre.

Samoussa au poulet : galette à base de riz, farce au poulet, oignon, carotte et curry.

Nos garnitures :

Poêlée campagnarde : haricot vert, haricot beurre, carotte, aubergine, oignon.

Riz à la chinoise : riz, petit-pois, pousses de soja, carotte lanière, pois mange tout, poireau, oignon, champignon noir.

Nos sauces :

Sauce provençale : sauce tomate, olive, persil, oignon, concentrée de tomate, bouillon de volaille, roux, sel et poivre

Sauce caramel : oignon, gastrique (vinaigre + sucre), roux, fond brun.

Sauce blanquette : champignon, crème fraîche, oignon, carotte, vin blanc, bouillon de volaille, roux, sel et poivre.

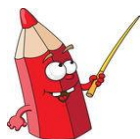
* Présence de porc

La pomme est un fruit issue du pommier riche en eau (85%) et en fibre (2,5g/100g) soit 10% de la consommation journalière recommandée.

Ce sont des fibres solubles, faciles à digérer.

Elle se décline en plusieurs variétés plus ou moins acidulées et colorées allant du vert en passant par le jaune jusqu'au rouge.





Restaurant scolaire

Menus du Lundi 11 au 15 Février 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage de légumes	Coleslaw	Betterave nature	Radis beurre	Pâté de campagne*
Plat principal	Chipolata*	Sauté de veau forestière	Paëlla au poulet	Boulette de bœuf sauce barbecue	Omelette nature
Légume Féculent	Purée de potiron	Farfalles	***	Semoule	Gratin d'épinards
Produit laitier	Fromage fouetté	Fromage blanc nature	Edam	Samos	Suisse arôme
Dessert	Biscuit	Confiture	Fruit	Fruit	Tarte aux pommes
Les groupes d'aliments :	Fruits et légumes	Viandes, poissons œufs	Céréales, légumes secs * Présence de porc	Matières grasses cachées	Produits laitiers
				Produits sucrés	



Nos salades :

Coleslaw : chou blanc, carotte, oignon, mayonnaise.

Nos garnitures :

Purée de potiron : potiron, purée de pommes de terre à base de flocons de pommes de terre contenant du lait, margarine, sel et poivre.

Gratin d'épinards : épinards, sauce béchamel (farine, matière grasse, lait), fromage râpé.

Nos sauces :

Sauce forestière : champignon, crème fraîche, oignon, carotte, fond de veau, roux, sel et poivre.

Sauce au barbecue : ketchup, oignon, gastrique (vinaigre et sucre), épices barbecue (sucre, tomate, sel, paprika, ail, poivre, huile de tournesol, cannelle, girofle), fond de veau.

L'origine de la betterave rouge

L'histoire culinaire de la betterave rouge est relativement récente. Chez les Romains, c'est un légume peu estimé et les pauvres utilisent surtout les feuilles.

L'utilisation des racines ne remonte pas au-delà de la Renaissance. A cette époque, la betterave est introduite en Italie, plus particulièrement en Toscane. Les Italiens l'améliorent et en répandent l'usage dans les autres pays d'Europe. Elle connut alors un grand succès en Allemagne, mais aussi dans les autres pays comme la France.

Le terme « betterave » est apparu dans la langue française au XVIIème siècle. Il dérive de « bette », plante dont la betterave est directement issue, et de « rave », qui désigne toute plante potagère que l'on cultive pour sa racine.





Restaurant scolaire

Menus du Lundi 18 au 22 Février 2019



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Chou blanc, jambon, emmental

Bœuf bourguignon

Pommes rösti

Gouda

Compote

Penne à la napolitaine

Poisson pané

Brocolis persillés

Crème caramel

Fruit

Macédoine nature

Galopin de veau sauce échalote

Blé

Camembert

Fruit

Quiche lorraine*

Haut de cuisse de poulet au jus

Ratatouille

Yaourt sucré

Fruit

Potage de légumes

Tortellinis

ricotta épinards

Bûche de mélange

Muffin



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés

* Présence de porc



Pourquoi le kiwi s'appelle-t-il ainsi ?



Nos salades :

Penne à la napolitaine : penne, tomate, courgette, olive noire, vinaigrette moutardée.

Nos sauces :

Sauce bourguignon : carotte, oignon, vin rouge, bouillon de boeuf, roux, fond de veau, sel et poivre.

Sauce échalote : échalote, huile de tournesol, vin blanc, fond de veau, roux, sel et poivre.

Eh oui, le nom du kiwi (le fruit) nous vient du Kiwi (l'animal) néo-zélandais.

Pourtant, à l'origine, le kiwi est un fruit chinois initialement connu sous le nom de "Groseille de Chine". Vers 1750, le père Jésuite français Chéron d'Incarville est le premier Européen à en collecter les plants. Le kiwi a été implanté en Nouvelle-Zélande au début du 19ème siècle (ce pays est aujourd'hui un des plus gros producteurs mondiaux). À la fin du 19ème, quelques pieds sont acclimatés dans les jardins botaniques européens.

Durant la Guerre Froide entre les deux blocs, ce nom posa un problème pour commercialiser le fruit aux Etats-Unis. Le pelage velu de ce fruit venu d'Asie leur rappelait leur oiseau emblème de leur pays national: le kiwi. C'est donc en 1974 que son nom maori actuel lui a été attribué au détriment de la "Groseille de Chine".



Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de boeuf est d'origine française.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

